



かしわうどん



かしわとは鶏肉の別称とされる言葉です。その由来は諸説ありますが、柏餅にも使用されている柏の葉が紅葉すると茶褐色になり、その色が鶏肉の色味に似ていることから名づけられたという説があります。また鶏肉の他にも別称として、猪肉はぼたん、馬肉はさくら、鹿肉はもみじと言われており、それぞれ植物の名前が付けられています。



材料（4人分）

鶏もも肉（薄切り）	130g	食べやすい大きさ
焼きちくわ	小さめ2本	薄切り
油揚	1枚	食べやすい大きさ
長葱	10cm	小口切り
しめじ	1/2パック	
そばつゆ（濃縮3倍）	60cc	
醤油	大さじ1	
みりん	小さじ1/2	
干椎茸	1個	薄切り
こんぶだし（粉末）	小さじ1/2	
鰹だしパック	適量	※商品の規格に合わせて使用してください。
茹でうどん	お好みの量	

切り方

食べやすい大きさ
薄切り
食べやすい大きさ
小口切り

薄切り

作り方

- 1 干し椎茸は水で戻し、戻し汁は使用するので取っておく。
- 2 油揚は油抜きし、しめじは石づきを取っておく。
- 4 1の戻し汁と水を合わせて800mlになるよう計量し鍋に入れ、鰹だしパックで出汁を取る。
- 5 出汁が取れたら、こんぶだしを入れ、鶏肉を煮る。
- 6 鶏肉に火が通ったら、しめじを入れる。
- 7 あくが出たら取り、油揚、干椎茸、ちくわを入れる。
- 8 そばつゆ、醤油、みりんを入れ、味を調える。
- 9 長葱を入れ軽く火が通ったら、麺にかけてできあがり。

